

Kommunstyrelsen

Svar på remiss - förslag till policy för måltider

Förslag till beslut

1. Kommunledningskontorets yttrande daterat 2023-03-02 skickas till Servicenämnden
2. Servicenämnden rekommenderas att istället ta fram en riktlinje för måltidsverksamheten i samverkan med representanter för Barn- och utbildningsnämndens verksamhet och Vård- och omsorgsnämndens verksamhet

Ärendebeskrivning

Servicenämnden har skickat förslag till policy för måltider inom Eskilstuna kommun på remiss till kommunstyrelsen. Måltidspolicyn är tänkt att vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra den offentliga måltidsverksamheten i Eskilstuna. Områdeschef för måltidsservice är ansvarig för policyn. Kommunledningskontoret anser att dokumentet bör skrivas om som en riktlinje för enbart måltidsverksamheten istället för en policy för hela kommunens verksamhet.

Eskilstuna kommun står som resten av Sveriges kommuner inför en ökad sårbarhet när det gäller en trygg livsmedelsförsörjning och kan räkna med ökade krav från statliga myndigheter på att kommunen har ett strategiskt och sammanhållet arbete för ett resilient livsmedelssystem. Servicenämndens uppdrag är relativt begränsat till att tillaga måltider på uppdrag av framförallt Barn- och utbildningsnämndens verksamhet och Vård- och omsorgsnämndens verksamhet. Förslaget till policy synliggör att samverkan mellan verksamheter saknas och att ett mer övergripande och strategiskt ansvar för livsmedelsfrågorna behöver tydliggöras inom kommunorganisationen.

Ärendet har handlagts av kommunstrateger inom Miljö och samhällsbyggnadsavdelningen och Civilförsvsarssamordnare/biträdande signalskyddschef. Representanter från avdelningen för social hållbarhet, ledningsstaben och ekonomi- och kvalitetsavdelningen har getts möjligheter att ge synpunkter.

Konsekvenser för hållbar utveckling och en effektiv organisation

Avsaknad av styrdokument för måltiderna inom Eskilstuna kommun skulle kunna innebära en risk för att måltidernas kvalitet, samt mål inom miljö och social hållbarhet inte uppfylls i ett längre perspektiv. Att någon form av styrdokument för måltidsverksamheten antas är därför viktigt för att upprätthålla en hög kvalitet på måltiderna.

Då förslaget till policy inte innehåller någon stor förändring i arbetssätt eller ambitionsnivå jämfört med hur arbetet bedrivs i dagsläget så bedöms förslaget framförallt säkerställa en hög kvalitet och ambitionsnivå inom måltidsservice verksamhet.

En föreslagen förändring som kan få ekonomiska konsekvenser om den antas är arbetssättet med indexuppräknning av måltidsbudgeten. Denna formulering bör därför strykas i styrdokument för måltidsverksamheten.

För att undvika negativa konsekvenser på mål inom biologisk mångfald, vatten och kemikalier samt för att reducera barns utsatthet för kemikalier och bekämpningsmedel så bör ambitioner för ekologiska livsmedel läggas till i ett styrdokument för måltidsverksamheten. Det nationella målet för ekologiska livsmedel bör beaktas.

En bristande samordning och samsyn kring livsmedelsrelaterade frågor i koncernen kan få negativa konsekvenser för Eskilstuna kommuns brukare och invånare i händelse av kris. Frågan behöver hanteras av kommunstyrelsen framåt inom ramen för det pågående krisberedskapsarbetet.

Tommy Malm
Kommundirektör

Kristina Birath
Miljö och samhällsbyggnadsdirektör

Beslutet skickas till:

Servicenämnden

Servicenämnden

Yttrande över förslag till Måltidspolicy för Eskilstuna kommun

Servicenämnden har skickat förslag till policy för måltider inom Eskilstuna kommun på remiss till kommunstyrelsen.

Kommunledningskontoret anser att det är en bra ambition att måltiderna kvalitetssäkras och att ställningstaganden kring näringsinnehåll, inflytande och hållbarhet tydliggörs i ett styrdokument. Enligt den nationella livsmedelsstrategin ska livsmedelsupphandling och måltidsproduktion ha som mål att utvecklas för att minska klimatpåverkan och miljöbelastning, vilket delvis framgår i föreslagen policy.

Inköp av livsmedel och val av meny har stor påverkan på flera av våra miljömål, till exempel klimatmål och mål inom biologisk mångfald. Kommunledningskontoret anser att det nationella målet i den svenska livsmedelsstrategin att 60% av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av certifierade ekologiska produkter år 2030 bör skrivas in i styrdokumentet, alternativt finnas med som en ambition att sikta mot, då kommunen inte längre har ett separat eget mål om ekologiska livsmedel.

Kommunledningskontoret föreslår också att följande stycke stryks då kommunen inte har en budgetmodell som möjliggör indexuppräkningsfristående från annan ekonomistyrning på föreslaget sätt:

- Kostnaderna för måltiderna bör minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker och budgetmedlen är tillräckliga för att uppnå kvalitetskraven

Rubriken policy på styrdokumentet är utifrån hur den är utformad och framtagen tveksamt. En policy beslutas av kommunfullmäktige och bör ta ett större grepp om en fråga, men beslut av kommunfullmäktige är nödvändigt om styrdokumentet omfattar flera nämnders verksamheter.

Policy

En policy är ett styrande dokument som ska visa ett övergripande förhållningssätt och som ska tjäna som vägledning inom ett område, med angivande av övergripande mål och värden som ska eftersträvas. Policyerna ska vara långsiktiga, ej tidsbegränsade och beslutas av kommunfullmäktige.

Riktlinje

En riktlinje är ett styrande dokument som ska säkerställa ett korrekt agerande och god kvalitet i handläggning och utförande. Riktlinjer ska vara långsiktiga, ej tidsbegränsade och beslutas av kommunfullmäktige eller av berörd nämnd.

En annan nivå på styrdokument skulle därför kunna vara lämpligare, till exempel en riktlinje för måltidsverksamheten. Styrdokument bör också tas fram i samverkan med berörda verksamheter, något som inte gjorts i detta fall, men som skulle vara lämpligt även om en riktlinje tas fram istället för policy. Om styrdokumentet är uppdelade efter verksamhet (skola och vård) behöver separata beslut fattas.

Samverkan mellan kommunkoncernens verksamheter är inte optimal vilket riskerar att leda till ett sämre resultat för dem verksamheten är till för, främst barn och äldre. Det kan röra sig om ekonomiska och miljömässiga konsekvenser av ett högt matsvinn eller att ansvaret för måltidsmiljön är oklar. Som exempel på måltidspolicy där även beställarna varit engagerade kan Södertäljes policy nämnas. Den innehåller skrivningar om måltidsmiljö, information till vårdnadshavare om kost, kökspraktik, kostens roll i att förebygga ohälsa, festmiddag och alkohol för äldre. Dessa perspektiv behöver i så fall komma från Barn- och utbildningsnämndens verksamhet och Vård- och omsorgsnämndens verksamhet.

Behovet av en policy väcker en viktig fråga om hur hela livsmedels- och måltidsfrågan hanteras på en mer strategisk nivå i kommunen. Frågan saknar tydlig hemvist inom de nuvarande strategiska målen och processmålen.

Ur ett livsmedelssäkerhets- och resiliensperspektiv har måltids- och annan livsmedelsrelaterad verksamhet blivit allt viktigare och flera andra verksamheter skulle behöva samverka i denna fråga på en mer strategisk nivå. Detta lyfts bland annat fram i Omvärldsanalys 2022 framförallt under följande områden:

- *Klimatförändringar – Klimatförändringarna är ett verkligt och obestridligt hot med allvarliga konsekvenser för vårt samhälle och att länder, samhällen och företag behöver öka sin motståndskraft och anpassningsförmåga.*
- *Ökad sårbarhet i samhället – Pandemi, klimatförändringar, terrorism och ett försämrat säkerhetspolitiskt läge är skeenden som visar på att samhällets sårbarhet ökat och därmed även insikten om att vi måste rusta oss bättre för framtida kriser och krig.*

På nationell och regional nivå finns livsmedelsstrategier framtagna. Den nationella livsmedelsstrategin mot 2030 (prop. 2016/17:104) syftar till att den totala livsmedelsproduktionen ska öka, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning genom hållbar utveckling i hela landet. Den ska bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel och sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska. Den regionala livsmedelsstrategin har liknande mål. Eskilstuna kommun har en stående inbjudan till den regionala livsmedelsstrategigruppen, men vem som ska representera kommunen är oklart då intern samordning saknas och det därmed är svårt att bära varandras perspektiv.

Livsmedelsförsörjning och beredskapen för offentliga måltider kan även direkt kopplas till två av Sveriges utpekade mål för det civila försvaret som syftar till att upprätthålla en nödvändig försörjning och att säkerställa de viktigaste samhällsfunktionerna. Sedan rådsmötet i Warszawa 2016 antog NATO-länderna ett antal baskrav för civil beredskap inom sju områden. Ett av dessa områden är resilienta system för livsmedels- och dricksvattenförsörjning. Under 2023 följer Länsstyrelsen upp nuläget för kommunernas del utifrån målen vilket rapporteras till ansvariga myndigheter och departement. MSB arbetar med att ta fram en process för att följa upp den civila beredskapen inför ett NATO-medlemskap.

Livsmedelsverket konstaterar att förmågan till försörjning av livsmedel förutsätter en robust livsmedelskedja med konkurrenskraftiga företag (Livsmedelsverket 2020). MSB delar bedömningen men lyfter utöver det även jordbrukspolitiken särskilt där åtgärder och investeringar behövs (Ett totalförsvaret i balans 2023). Beredskapsplanering av offentliga måltider lyfts även särskilt där Livsmedelsverket under 2024 och 2025 föreslås bidra till samordning och driva på arbetet med

livsmedelsförsörjningen strategiskt hos kommuner och regioner vilket bedöms kosta 320 miljoner om året (Civilt försvar mot 2030 ett totalförsvar i balans - Ju2022/01209/SSK).

Eskilstuna kommun står som resten av Sveriges kommuner inför en ökad sårbarhet när det gäller en trygg livsmedelsförsörjning och kan räkna med ökade krav från statliga myndigheter på att kommunen har ett strategiskt och sammanhållet arbete med för ett resilient livsmedelssystem.

Då Servicenämndens uppdrag är relativt begränsat till att tillaga måltider på uppdrag av framförallt Barn- och utbildningsnämndens verksamhet och Vård- och omsorgsnämndens verksamhet så behöver ett mer övergripande och strategiskt ansvar tydliggöras inom kommunen.

STYRDOKUMENT

Policy för måltider inom Eskilstuna kommun

Beslutad när	
Beslutad av	Kommunfullmäktige
Diarienummer	SEN/2022:45
Ersätter	
Gäller för	Servicenämnden, Vård- och omsorgsnämnden, Gymnasienämnden, Grundskolenämnden samt Förskolenämnden
Gäller fr o m	
Gäller t o m	Tillsvidare
Dokumentansvarig	Områdeschef måltidsservice
Uppföljning	Årligen eller vid behov

Program

Ett program är ett styrande dokument som ska visa en färdriktning genom att innehålla vad som ska uppnås inom ett visst område. Det tar inte ställning till utförande, prioriteringar och metoder. Program ska vara långsiktiga och ej tidsbegränsade. Om det ska vara kommun- och/eller koncernövergripande ska det beslutas av kommunfullmäktige, i annat fall av berörd nämnd.

Plan

En plan är ett styrande dokument som ska visa en färdriktning genom att innehålla konkreta mål och riktlinjer samt vara tidsbegränsad. Om den ska vara kommun- och/eller koncernövergripande ska den beslutas av kommunfullmäktige, i annat fall av berörd nämnd.

Policy

En policy är ett styrande dokument som ska visa ett övergripande förhållningssätt och som ska tjäna som vägledning inom ett område, med angivande av övergripande mål och värden som ska eftersträvas. Policys ska vara långsiktiga, ej tidsbegränsade och beslutas av kommunfullmäktige.

Riktlinje

En riktlinje är ett styrande dokument som ska säkerställa ett korrekt agerande och god kvalitet i handläggning och utförande. Riktlinjer kan vara tidsbegränsade eller ej tidsbegränsade. Om den ska vara kommun- och/eller koncernövergripande ska den beslutas av kommunfullmäktige, i annat fall av berörd nämnd.

Ämnesområde och bakgrund

Måltidspolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra den offentliga måltidsverksamheten i Eskilstuna. Områdeschef för måltidsservice är ansvarig för policyn och ombesörjer uppdatering varje år eller vid behov. Måltidsservice har sedan januari 2019 samlat Eskilstuna kommuns alla offentliga restauranger och kök i en gemensam organisation. Organisationen med cirka 350 medarbetare i ett 90-tal kök syftar till att renodla måltidsverksamheten och leverera hög och jämn kvalitet över hela kommunen.

Måltidspolicyn syftar till att servera god, näringsriktig och vällagad mat av hög kvalitet i Måltidsservice verksamheter, samt säkerställa att man följer de lagar och regler som finns.

Måltiden ska underlätta lärandet i förskola och skola genom mätta, pigga och friska barn och elever samt säkerställa en god näringsstatus och undvika undernäring hos äldre. Den säkra måltiden ska hamna i magen och ha liten påverkan på vår miljö.

Policy för måltider inom Eskilstuna kommun

VÅRA MEDARBETARE

Varje dag serveras cirka 26 000 måltider i våra förskolor, skolor, gymnasium och äldreomsorgsverksamheter. Bakom varje rätt står vår viktigaste tillgång och resurs – våra arbetsledare, kockar och måltidsbiträden. Tillsammans utvecklar vi Eskilstunas offentliga måltider.

- Våra medarbetare besitter relevant erfarenhet och utbildning för att ha förutsättningar att lyckas i sin yrkesutövning
- Alla medarbetare har ett stort och gediget engagemang för sitt yrke, måltiden och gästen
- Våra medarbetare har ett tydligt fokus på gästen i alla aspekter av arbetet
- Alla anställda i måltidsservice ska regelbundet genomgå för sitt uppdrag adekvat kompetensutveckling
- Enhetschefer och måltidsservices stab verkar för att möjliggöra och underlätta för det arbete som bedrivs nära gäst varje dag

MÅLTIDSKVALITET

- Som matlagare är du extra stolt över den mat du varit med och lagat och chansen är stor att du gör det lilla extra för att få ett bra resultat. Du känner också en yrkesstolthet, har förutsättningar för att vara flexibel och återanvända mat och därigenom minska matsvinnet. Mat lagad från grunden gör även våra måltider säkra. Vi lagar den mesta maten från grunden enligt livsmedelsverkets definitionsnivå.
- Våra menyer är utformade så att valmöjligheterna är många och målsättningen är att det finns något för alla gäster
- Våra måltider och menyer är välkomponerade och består av råvaror som blivit varsamt och engagerat tillagade

- Vid serveringen finns tydlig information om det som serveras och även närvarande och påläst personal som kan svara på eventuella frågor
- Måltidsgästens behov och preferenser ska alltid tas tillvara och är utgångspunkten i alla anställdas arbete
- Vi värderar mat lagad nära gäst högt och våra kök ska vara ändamålsenligt utformade för att möjliggöra för mat lagad så nära gäst som möjligt. Vid nybyggnationer prioriteras kostnadseffektiva och välplanerade tillagningskök
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- Barn, elever och äldre är välkomna att delta i passande aktiviteter i våra kök så som brödbak, förberedelse inför måltiderna och att hjälpa till i disken
- Information om kommuns offentliga måltider ska finnas lättillgängligt både ute i verksamheterna och på kommunens hemsida
- Vi undersöker regelbundet vad våra gäster tycker om måltiden. I varje verksamhet där måltider ingår finns ett forum för dialog om måltiden. Syftet med forumet är att ta tillvara matgästernas åsikter, att sprida kunskap samt främja dialog och delaktighet. Matgäster, pedagoger, omsorgsmedarbetare och köksmedarbetare är representerade
- Kostnaderna för måltiderna bör minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker och budgetmedlen är tillräckliga för att uppnå kvalitetskraven
- Måltidsservice följer de delar av skollagen och läroplanen för skola och förskola som måltiden omfattas av

HÅLLBARHET

Eskilstuna har länge haft en tydlig hållbarhetsprofil och detta märks även på måltiden. Maten har en stor påverkan på miljön, bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av bekämpningsmedel. Men maten kan också ha en positiv effekt på miljön, till exempel på vårt odlingslandskap och den biologiska mångfalden. Därför planerar vi för hållbara måltider i enlighet med Klimatplanen där huvudmålet är ett klimatpositivt Eskilstuna 2045.

- Kommunen ska stimulera till ökad svensk, nära och ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa svenska och närproducerade livsmedel som gärna får vara ekologiska och det ska finnas tydliga mål kopplat till dessa inköp.
- Våra kommunala livsmedelsavtal består i så stor utsträckning som det är möjligt av lokalt framställda livsmedel och inköp och utbud säsongsanpassas
- Vi arbetar systematiskt och kontinuerligt för att minimera transporter till och från våra kök
- Kommunen ska stimulera till god och hållbar djurhållning genom att i möjligaste mån undvika att servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Kött som köps in skall följa Svensk lagstiftning
- Genom inköp och menyplanering minskas andelen animalier utan att matens närings- och energinivå påverkas negativt. Man främjar även intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och fullkorn.

- Vi arbetar ständigt med att minska vårt svinn genom allt från planering till servering för att minimera matsvinnet i hela livsmedelskedjan

NÄRING

- Alla måltider i Eskilstuna kommun serveras i enlighet med nordiska och svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket. En matsedel planerad efter NNR/SNR innebär att den tillgodoser de primära energi- och näringsbehoven. Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är varierad.
- Barn har stort behov av att få i sig tillräckliga mängder näringsämnen för sin tillväxt. Därför finns inte så stort utrymme för livsmedel som endast ger energi utan att bidra med näring, så kallade tomma kalorier. Sötsaker och sockerrika produkter som t.ex. färdig kräm, sötade drycker och fruktyoghurt bör därför inte tillhandahållas inom förskola och skola.
- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Utöver detta ska måltiderna vara väl utspridda över dygnet. Nattmål och förfrukost ska erbjudas vid behov i syfte att minimera nattfastan
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov. Det kan röra sig om kost vid allergier och överkänslighet, konsistensanpassad kost och specialkost för olika sjukdomstillstånd. I livet slutskede ska även önskekost erbjudas. Specialkost ordineras av medicinskt ansvarig sjuksköterska.

SÄKER MAT

- Eskilstuna kommun erbjuder specialkost av medicinska, etiska och behovsanpassade skäl. Det finns en kommungemensam specialkostblankett som används för detta ändamål och i de fall behovet är av medicinsk karaktär styrks dessutom behovet med ett vårdintyg. Specialkostblankett lämnas skriftligen direkt till varje kök inför varje läsår samt vid varje förändring av vårdnadshavare
- Eskilstuna kommun följer Nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola
- Nötter, jordnötter och mandel och sesamfrön förekommer inte alls i förskolan och skolans lokaler eftersom de kan utlösa svåra allergiska reaktioner
- Den som köper in livsmedel som används i förskolan och skolan har ansvar för säkerhet och spårbarhet
- De barn och elever som hjälper till i köken lär sig det som behövs för att arbetet ska vara säkert

Gällande lagstiftning eller annan rättslig reglering

Måltidsservice följer de delar av skollagen och läroplanen för skola och förskola som måltiden omfattas av

§ 67

Remiss - Förslag till policy för måltider inom Eskilstuna kommun (SEN/2022:44)

Beslut

1. Servicenämndens beslut 2022-11-17 §58 punkt 2 upphävs.
2. Förslag till policy för måltider remitteras till vård- och omsorgsnämnden, förskolenämnden, grundskolenämnden, gymnasienämnden och kommunstyrelsen.
3. Remissvar ska vara servicenämnden tillhanda senast 31 mars 2023.

Ärendebeskrivning

Serviceförvaltningen ger i skrivelse, daterad den 22 november 2022, förslag till beslut.

Servicenämnden fattade beslut 17 november 2022 om att skicka Policy för måltider till kommunstyrelsen för vidare beredning och remisshantering. Servicenämnden föreslås att häva den punkten då det är nämndens ansvar att remittera ärendet till berörda nämnder.

Yrkanden

Arne Jonsson (C) yrkar bifall till förvaltningens förslag.

Beslutet skickas till:
Vård- och omsorgsnämnden
Förskolenämnden
Grundskolenämnden
Gymnasienämnden
Kommunstyrelsen
Akten

Justerandes sign

Utdragsbestyrkande

Serviceämnden

Förslag till policy för måltider inom Eskilstuna kommun

Förslag till beslut

1. Serviceämndens beslut 2022-11-17 §58 punkt 2 upphävs.
2. Förslag till policy för måltider remitteras till vård- och omsorgsnämnden, förskolenämnden, grundskolenämnden, gymnasienämnden och kommunstyrelsen.
3. Remissvar ska vara serviceämnden tillhanda senast 31 mars 2023.

Ärendebeskrivning

Serviceämnden fattade beslut 17 november 2022 om att skicka Policy för måltider till kommunstyrelsen för vidare beredning och remisshantering. Serviceämnden föreslås att häva den punkten då det är nämndens ansvar att remittera ärendet till berörda nämnder.

SERVICEFÖRVALNTNINGEN

Jörgen Axelsson
förvaltningschef

Beslutet skickas till:
Vård- och omsorgsnämnden
Förskolenämnden
Grundskolenämnden
Gymnasienämnden
Kommunstyrelsen

Vård- och omsorgsnämnden

Policy för måltider inom äldreomsorgsverksamheter i Eskilstuna kommun

Måltidspolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra den offentliga måltidsverksamheten i Eskilstuna. Eskilstuna kommuns områdeschef för måltidsservice är ansvarig för policyn och ombesörjer uppdatering varje år eller vid behov.

Måltidsservice har sedan januari 2019 samlat Eskilstuna kommuns alla offentliga restauranger och kök i en gemensam organisation. Organisationen med cirka 350 medarbetare i ett 90-tal kök syftar till att renodla måltidsverksamheten och leverera hög och jämn kvalitet över hela kommunen.

Måltidspolicyn syftar till att servera god, näringsriktig och vällagad mat av hög kvalitet. Måltiden ska underlätta lärandet i förskola och skolan genom mätta, pigga och friska barn och elever samt säkerställa en god näringsstatus och undvika undernäring hos äldre. Den säkra måltiden ska hamna i magen och ha liten påverkan på vår miljö.

NÄRING

- Utbud (här avgör varje delområde hur detaljerat utbudet ska beskrivas)
- Alla måltider i Eskilstuna kommun serveras i enlighet med nordiska och svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket. En matsedel planerad efter NNR/SNR innebär att den tillgodoser de primära energi- och näringsbehoven. Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är varierad
- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet. Nattmål och förfrukost ska erbjudas vid behov i syfte att minimera nattfastan
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov. Det kan röra sig om kost vid allergier och överkänslighet, konsistensanpassad kost och specialkost för olika sjukdomstillstånd. I livet slutskede ska även önskekost erbjudas. Specialkost ordinerar av medicinskt ansvarig sjuksköterska.

MÅLTIDSKVALITET

- Som matlagare är du extra stolt över den mat du varit med och lagat och chansen är stor att du gör det lilla extra för att få ett bra resultat. Du känner också en yrkesstolthet, har förutsättningar för att vara flexibel och återanvända mat och därigenom minska matsvinnet. Mat lagad från grunden gör även våra måltider säkra. Vi lagar den mesta maten från grunden enligt livsmedelsverkets definitionsnivå.
- Våra menyer är utformade så att valmöjligheterna är många och målsättningen är att det finns något för alla gäster

- Våra måltider och menyer är välkomponerade och består av råvaror som blivit varsamt och engagerat tillagade
- Vid serveringen finns tydlig information om det som serveras och även närvarande och påläst personal som kan svara på eventuella frågor
- Måltidsgästens behov och preferenser ska alltid tas tillvara och är utgångspunkten i alla anställdas arbete
- Vi värderar mat lagad nära gäst högt och våra kök ska vara ändamålsenligt utformade för att möjliggöra för mat lagad så nära gäst som möjligt. Vid nybyggnationer prioriteras kostnadseffektiva och välplanerade tillagningskök
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- Information om kommuns offentliga måltider ska finnas lättillgängligt både ute i verksamheterna och på kommunens hemsida
- Vi undersöker regelbundet vad våra gäster tycker om måltiden. I varje verksamhet där måltider ingår finns ett forum för dialog om måltiden. Syftet med forumet är att ta tillvara matgästernas åsikter, att sprida kunskap samt främja dialog och delaktighet. Matgäster, omsorgspersonal och köksmedarbetare är representerade.

HÅLLBARHET

Eskilstuna har länge haft en tydlig hållbarhetsprofil och detta märks även på måltiden. Maten har en stor påverkan på miljön, bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av bekämpningsmedel. Men maten kan också ha en positiv effekt på miljön, till exempel på vårt odlingslandskap och den biologiska mångfalden. Därför planerar vi för hållbara måltider i enlighet med Klimatplanen där huvudmålet är ett klimatpositivt Eskilstuna 2045.

- Kommunen ska stimulera till ökad svensk, nära och ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa svenska och närproducerade livsmedel som gärna får vara ekologiska och det ska finnas tydliga mål kopplat till dessa inköp.
- Våra kommunala livsmedelsavtal består i så stor utsträckning som det är möjligt av lokalt framställda livsmedel och inköp och utbud säsongsanpassas
- Vi arbetar systematiskt och kontinuerligt för att minimera transporter till och från våra kök
- Kommunen ska stimulera till god och hållbar djurhållning genom att i möjligaste mån undvika att servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Kött som köps in skall följa svensk lagstiftning
- Genom inköp och menyplanering minskas andelen animalier utan att matens närings- och energinivå påverkas negativt. Man främjar även intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och fullkorn.
- Vi arbetar ständigt med att minska vårt svinn genom allt från planering till servering för att minimera matsvinnet i hela livsmedelskedjan

Gymnasienämnden, Grundskolenämnden,
Förskolenämnden

Policy för måltider inom skola och förskola i Eskilstuna kommun

Måltidspolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra den offentliga måltidsverksamheten i Eskilstuna. Områdeschef för måltidsservice är ansvarig för policyn och ombesörjer uppdatering varje år eller vid behov.

Måltidsservice har sedan januari 2019 samlat Eskilstuna kommuns alla offentliga restauranger och kök i en gemensam organisation. Organisationen med cirka 350 medarbetare i ett 90-tal kök syftar till att renodla måltidsverksamheten och leverera hög och jämn kvalitet över hela kommunen.

Måltidspolicyn syftar till att servera god, näringsriktig och vällagad mat av hög kvalitet. Måltiden ska underlätta lärandet i förskola och skolan genom mätta, pigga och friska barn och elever samt säkerställa en god näringsstatus och undvika undernäring hos äldre. Den säkra måltiden ska hamna i magen och ha liten påverkan på vår miljö.

NÄRING

- Utbud (här avgör varje delområde hur detaljerat utbudet ska beskrivas)
- Alla måltider i Eskilstuna kommun serveras i enlighet med nordiska och svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket. En matsedel planerad efter NNR/SNR innebär att den tillgodoser de primära energi- och näringsbehoven. Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är varierad.
- Barn har stort behov av att få i sig tillräckliga mängder näringsämnen för sin tillväxt. Därför finns inte så stort utrymme för livsmedel som endast ger energi utan att bidra med näring, så kallade tomma kalorier. Sötsaker och sockerrika produkter som t.ex. färdig kräm, sötade drycker och fruktyoghurt bör därför inte tillhandahållas inom förskola och skola
- Eskilstuna kommun erbjuder specialkost av medicinska, etiska och behovsanpassade skäl. Det finns en kommungemensam specialkostblankett som används för detta ändamål och i de fall behovet är av medicinsk karaktär styrks dessutom behovet med ett vårdintyg. Specialkostblankett lämnas skriftligen direkt till varje kök inför varje läsår samt vid varje förändring av vårdnadshavare
- Eskilstuna kommun följer Nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola
- Nötter, jordnötter och mandel och sesamfrön förekommer inte alls i förskolan och skolans lokaler eftersom de kan utlösa svåra allergiska reaktioner

MÅLTIDSKVALITET

- Som matlagare är du extra stolt över den mat du varit med och lagat och chansen är stor att du gör det lilla extra för att få ett bra resultat. Du känner också en yrkesstolthet, har förutsättningar för att vara flexibel och återanvända mat och därigenom minska matsvinnet. Mat lagad från grunden gör även våra måltider säkra. Vi lagar den mesta maten från grunden enligt livsmedelsverkets definitionsnivå.

- Våra menyer är utformade så att valmöjligheterna är många och målsättningen är att det finns något för alla gäster
- Våra måltider och menyer är välkomponerade och består av råvaror som blivit varsamt och engagerat tillagade
- Vid serveringen finns tydlig information om det som serveras och även närvarande och påläst personal som kan svara på eventuella frågor
- Måltidsgästens behov och preferenser ska alltid tas tillvara och är utgångspunkten i alla anställdas arbete
- Vi värderar mat lagad nära gäst högt och våra kök ska vara ändamålsenligt utformade för att möjliggöra för mat lagad så nära gäst som möjligt. Vid nybyggnationer prioriteras kostnadseffektiva och välplanerade tillagningskök
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- Barn och elever är välkomna att delta i passande aktiviteter i våra kök så som brödbak, förberedelse inför måltiderna och att hjälpa till i disken
- Information om kommuns offentliga måltider ska finnas lättillgängligt både ute i verksamheterna och på kommunens hemsida
- Vi undersöker regelbundet vad våra gäster tycker om måltiden. I varje verksamhet där måltider ingår finns ett forum för dialog om måltiden. Syftet med forumet är att ta tillvara matgästernas åsikter, att sprida kunskap samt främja dialog och delaktighet. Matgäster, pedagoger och köksmedarbetare är representerade
- Måltidsservice följer de delar av skollagen och läroplanen för skola och förskola som måltiden omfattas av.

HÅLLBARHET

Eskilstuna har länge haft en tydlig hållbarhetsprofil och detta märks även på måltiden. Maten har en stor påverkan på miljön, bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av bekämpningsmedel. Men maten kan också ha en positiv effekt på miljön, till exempel på vårt odlingslandskap och den biologiska mångfalden. Därför planerar vi för hållbara måltider i enlighet med Klimatplanen där huvudmålet är ett klimatpositivt Eskilstuna 2045.

- Kommunen ska stimulera till ökad svensk, nära och ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa svenska och närproducerade livsmedel som gärna får vara ekologiska och det ska finnas tydliga mål kopplat till dessa inköp.
- Våra kommunala livsmedelsavtal består i så stor utsträckning som det är möjligt av lokalt framställda livsmedel och inköp och utbud säsongsanpassas
- Vi arbetar systematiskt och kontinuerligt för att minimera transporter till och från våra kök
- Kommunen ska stimulera till god och hållbar djurhållning genom att i möjligaste mån undvika att servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Kött som köps in skall följa svensk lagstiftning
- Genom inköp och menyplanering minskas andelen animalier utan att matens närings- och energinivå påverkas negativt. Man främjar även intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och fullkorn.
- Vi arbetar ständigt med att minska vårt svinn genom allt från planering till servering för att minimera matsvinnet i hela livsmedelskedjan